

City of Danbury
Department of Health and Human Services

Guía De Reapertura De Restaurantes Al Aire Libre

Aprobaciones

- Solicite una **SOLICITUD DE PERMISO DE COMIDA TEMPORAL AL AIRE LIBRE o CERTIFICACIÓN DE PATIO DE RESTAURANTE EXISTENTE** , las solicitudes deben enviarse al **Centro De Permisos: – Los formularios para Recoger y Dejar estan disponibles en la entrada principal de City Hall o se pueden completar a través del sitio de web de Permisos [Permit Center](#)**
- Complete la **Certificación** en el sitio de web de [DECD](#) para recibir una **Reopen CT** insignia. Una vez completo, las empresas pueden optar por publicar la insignia en el lugar de negocio y en las redes sociales para publicitar adherencia a las reglas de CT y obtener la confianza del cliente.

Salud Del Empleado

- **LA REGLAS DE ENFERMEDAD DEL EMPLEADO** debe estar archivada para todo el personal, y los gerentes/propietarios deben completar controles diarios de salud.
- **VERIFICACIONES DIARIAS DE SALUD:** - Realice controles/evaluaciones de temperatura de los empleados al comienzo de cada turno del empleado. Pregunte si tienen alguno de los siguientes síntomas: **fiebre, tos, dolor de cuerpo, problemas gastrointestinales, pérdida de sabor y olor, escalofríos, etc.** Los empleados con síntomas deben ser enviados a casa.
- **SEÑALIZACIÓN** debe publicarse en todas las **áreas de los empleados** de la siguiente información: **Protocolo de Limpieza y Desinfección, Requisitos de Protección Personal (mascarillas, guantes), los empleados deberán Permanecer en Casa si está enfermo/teniendo síntomas, los empleados deben Lavarse Las Manos y Completar Procedimientos de Lavarse Las Manos**
- **MÁSCARAS – Los empleados deben usar máscaras en todo momento.**

PROCEDIMIENTO ADECUADO DE LAVAR DE MANOS Y USO DE GUANTES: - antes de cada tarea, lávese las manos durante un mínimo de 20 segundos y cambie los guantes para evitar la contaminación cruzada.

Establecimiento

- **SEÑALIZACIÓN:** publique una señalización clara en todas las áreas del cliente que apoye las nuevas reglas: **Protocolos de Distanciamientos Social – Los clientes no deben entrar si están teniendo síntomas, Recomiende que solo las familias del mismo hogar se sienten en la misma mesa.**
- **ENTRADA & SALIDA** Considere una salida del negocio separada de la entrada para permitir un camino unidireccional.
- **DESINFECTANTE DE MANOS** – El desinfectante de manos debe estar disponible en los puntos de entrada y en áreas común, donde sea posible.
- **LOS BAÑOS** deben ser monitoreados por un empleado asignado para limpiar todas las áreas de alto contacto del baño tan a menudo que sea necesario. Marque claramente una sola fila para esperar el baño con 6 pies distancia en el piso y una fila para salir para que los clientes no se reúnan dentro del restaurante. Recomiende que los clientes tengan máscaras para entrar y usar los baños.
- **ÁREA DE COMER AL AIRE LIBRE-** Actualice los planos de las áreas de comer comunes rediseñando los asientos para asegurar al menos **seis (6) pies de separación de asiento a asiento NO de mesa a mesa.**
- **No se permite buffets ni estaciones de autoservicio. No se permite estaciones para cocinar al aire libre.** Todos los productos alimenticios deben prepararse dentro del establecimiento y llevarse a la mesa por pedido.
- **PROTECCIÓN SOBRE LA MESA-** Todas las mesas al aire libre deben mantener una protección sobre la mesa. : **Dosel individual de mesa, sombrillas de patio o carpa central.** Dependiendo de la distancia al establecimiento, se le podrá pedir al establecimiento que ponga protección en la área de camino para la entrega de comida.

Configuración de mesas

- **DESINFECTE-** todas las mesas y asientos después del uso de cada cliente.
- **Manteles individuales desechables y utensilios envueltos** - Los utensilios deben estar envueltos para protección de contaminación, - **no se permite mesas preestablecidas.** También se permite utensilios plásticos desechables que están envueltos

City of Danbury
Department of Health and Human Services

- **MENÚS-** Se deben usar **Menús desechables** y disponer de ellos después del uso individual, o escribe el menú en un tablero grande que se puede ver desde la mesa.
- **CONDIMENTOS-** No debe haber botellas de condimentos, saleros/pimenteros, y/o azúcares en paquete o dispensadores sobre la mesa. Los condimentos se colocarán en tazas desechables a pedido, colocando solo lo que se necesita para el cliente, no debe haber reutilización del producto. **Por Ejemplo: paquetes desechables de sal, pimienta, ketchup o azúcar son una buena alternativa.**